



La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

ficha de cata

LA RIOJA ALTA, S.A.



Marca: **VIÑA ALBERDI**

Tipo vino: **TINTO**

Año: **1998**

LA COSECHA

La brotación fue buena en general, con algo de retraso. La floración finalizó con un buen cuajado, gracias a las condiciones meteorológicas favorables, con precipitaciones y temperaturas suaves. Buen desarrollo del ciclo vegetativo hasta finales de agosto, aunque la primera quincena de septiembre lo ralentiza, debido a las lluvias y bajas temperaturas. La primera fase de la vendimia arrojó uvas de graduación alcohólica e intensidad colorante moderadas, mientras que la segunda fase, del "Pilar" en adelante, debido a la bonanza climatológica dio vinos con graduaciones superiores, buenas intensidades de color y valores altos de polifenoles, con buena predisposición para la crianza. La producción alcanzó, según datos del Consejo Regulador, un máximo histórico con 386,7 millones de Kgs. de uva.

VARIETADES

Tempranillo de la subzona Rioja Alta, de las localidades de Briñas, Rodezno y Labastida.

CRIANZA

Fermentaciones normales, aunque algo lentas, y Crianza Ligero descenso de color en el proceso de desacidificación maloláctica. Crianza en roble americano de 3 años de edad media, durante dos años, con cuatro trasiegos manuales. Crianza en bodega: Febrero 1.999 - Marzo 2.001 Embotellado : Abril 2.001..

ANÁLISIS

Grado: 12,5% vol.

Acidez total: 5,29 gr/l. (tartárico)

Acidez volátil: 0,75 gr/l. (acético)

Extracto seco: 27,9 gr/l.

CATA

Color rojo cereza moderado, brillante y típico de los tradicionales vinos de Rioja Alta. Aroma intenso, afrutado en armonía con los aromas cedidos por la madera. Muy equilibrado en boca, suave, ligero y elegante, con taninos persistentes y amplio retrogusto, con tonos especiados.